

# Brandt

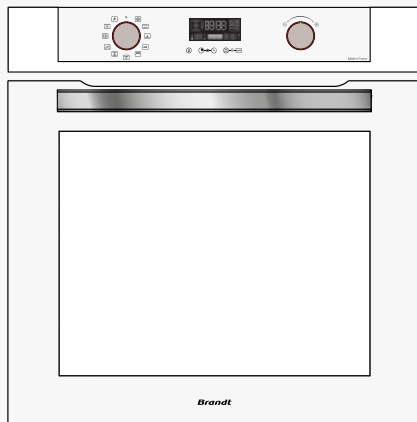
CS



UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA CS

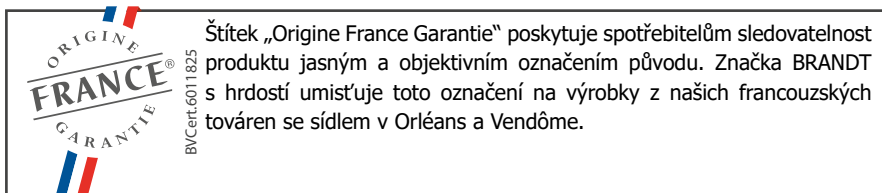
TROUBA

BOP2438

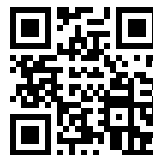


Vážený kliente,

Právě jste si zakoupili produkt **BRANDT** a děkujeme vám za důvěru v nás. Tento produkt jsme navrhli a vyrobili s ohledem na vás, váš životní styl a vaše potřeby tak, aby nejlépe odpovídal vašim očekáváním. Vložili jsme naše know-how, našeho inovačního ducha a veškerou vášeň, která nás poháněla více než 60 let. V trvalém zájmu vždy lépe vyhovět vašim požadavkům je vám k dispozici náš zákaznický servis a můžete nám odpovědět na všechny vaše dotazy nebo návrhy. Přihlaste se také na naší webové stránce **www.brandt.com**, kde najdete naše nejnovější inovace a užitečné a další informace. Společnost **BRANDT** vás denně ráda podpoří a přeje si, abyste si nákup plně užili.



<https://brandt.com/>



**DŮLEŽITÉ:**  
**PŘED ZAPNUTÍM ZAŘÍZENÍ SI PEČLIVĚ PŘEČTĚTE TUTO PŘÍRUČKU, ABYSTE SE MOHLI RYCHLEJI SEZNÁMIT S JEHO PROVOZEM.**



|  |    |
|--|----|
| Bezpečnostní pokyny .....                | 4  |
| instalace spotřebiče .....               | 6  |
| Výběr místa a instalace spotřebiče ..... | 6  |
| Elektrické připojení .....               | 7  |
| <b>PROSTŘEDÍ</b> .....                   | 8  |
| Životní prostředí .....                  | 8  |
| Popis vašeho spotřebiče .....            | 9  |
| Přehled trouby .....                     | 9  |
| Displej a ovládací tlačítka .....        | 9  |
| Příslušenství 1 .....                    | 0  |
| <b>Používání spotřebiče</b> .....        | 11 |
| Nastavení .....                          | 11 |
| Nabídka nastavení .....                  | 11 |
| Režimy vaření .....                      | 13 |
| Zahájení procesu vaření .....            | 14 |
| Funkce průvodce vařením .....            | 16 |
| Funkce průvodce službou Steam .....      | 17 |
| <b>Údržba spotřebiče</b> .....           | 18 |
| Pyrolýzní čištění dutiny .....           | 18 |
| Čištění interiéru a exteriéru .....      | 20 |
| <b>Závady a řešení</b> .....             | 22 |
| Poprodejní servis .....                  | 23 |
| Intervence .....                         | 23 |
| <b>POMŮCKY PRO VAŘENÍ</b> .....          | 24 |
| Pečicí stoly .....                       | 24 |
| Testy funkčnosti .....                   | 26 |



### **POZORNĚ SI PŘEČTĚTE DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A UCHOVEJTE JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.**

**Tento návod je k dispozici ke stažení na internetových stránkách značky.**

Při převzetí spotřebič ihned vybalte nebo nechte vybalit. Zkontrolujte jeho celkový vzhled. Případné výhrady uveďte písemně na dodacím listu a jednu kopii si ponechte.



#### **DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:**

Děti do 8 let věku a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnou zkušeností či znalostmi mohou toto zařízení používat pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo obdrží předchozí informace o používání zařízení a pochopí případná rizika.

— Děti si nesmějí hrát se zařízením. Postup čištění a údržby nesmí provádět děti bez dozoru.

— Dávejte pozor, aby si se spotřebičem nehrály děti.



#### **VÝSTRAHA:**

— Přístroj a jeho dostupné části jsou při používání teplé. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles uvnitř trouby. Děti do 8 let věku musejí být udržovány v bez-

pečné vzdálenosti, nebo musejí být pod stálým dohledem.

— Tento přístroj je zkonstruován pro vaření se zavřenými dveřmi.

— Než spustíte pyrolytické čištění trouby, vyjměte všechna příslušenství a seřete největší nečistoty.

— Během funkce čištění se mohou plochy zahřát více než při běžném použití.

Doporučujeme udržovat děti v bezpečné vzdálenosti.

— Nepoužívejte zařízení pro parní čištění.

— Na čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo tvrdé kovové škrabky, protože byste mohli poškrábat jejich povrch a sklo by mohlo prasknout.



### VÝSTRAHA:

Než budete měnit žárovku, ujistěte se, že je přístroj odpojen od napájení, abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem. Úkon proveďte, až spotřebič vychladne. Pro odšroubování ochranného skla a žárovky použijte kaučukovou rukavici, která usnadní vy-montování.



Elektrická zásuvka musí být po instalaci přístupná. Musí být umožněno odpojení spotřebiče od napájecí sítě, buď prostřednictvím zástrčky v elektrické zásuvce, anebo začleněním vypínače do pevných vedení v souladu s pravidly instalace.

— Je-li kabel poškozený, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit výrobce, jeho servisní oddělení nebo oprávněná osoba, aby se předešlo nebezpečí.

— Tento přístroj může být instalován stejně tak pod plochou nebo na sloupku, jak je znázorněno na instalačním schématu.

— Umístěte troubu do nábytku tak, aby byla zajištěna minimální vzdálenost 10 mm od sousedního kusu nábytku. Materiál nábytku, do kterého vestavíte troubu, musí

být odolný vůči teple (nebo musí být povrstvený takovým materiálem). Pro větší stabilitu upevněte troubu 2 šrouby, které zasunete do otvorů určených k tomu účelu.

— Zařízení se nesmí instalovat za ozdobná dvířka, aby nedocházelo k přehřívání.

— Toto zařízení je určeno pro použití v domácích a podobných prostředích, jako jsou kuchyňské kouty určené pro pracovníky obchodů, kanceláří a dalších profesionálních zařízení, farmy, používání u klientů v hotelích, motelích a dalších ubytovacích zařízeních, zařízení typu hostinských pokojů.

— Při každém čištění vnitřních částí trouby musí být trouba vypnutá.

Neměňte vlastnosti tohoto přístroje, mohlo by to být pro vás nebezpečné.

Po použití nepoužívejte troubu jako spíž ani ke skladování žádných potřeb.



## VÝBĚR UMÍSTĚNÍ A VESTAVBA

Uvedená schémata stanovují kóty nábytku, do nějž se trouba vejde.

Tento přístroj lze nainstalovat pod pracovní plochu (obr. A) nebo vertikálně (obr. B).

Pozor: Má-li nábytek otevřenou zadní stranu (pod pracovní plochou či při vertikální instalaci), mezi stěnou a prknem, na němž trouba leží, nesmí vzniknout prostor větší než 70 cm\* (obr. C,D).

Je-li nábytek vzadu zavřený, opatřete jeho zadní stěnu otvorem o rozměrech 50 × 50 mm, který umožní průchod elektrického kabelu.

Vestavba spotřebiče. Sejměte gumové kryty a předvrtejte si v panelu nábytku otvory o průměru 2 mm, čímž se zamezí odštipnutí dřeva z nábytku. Upevněte troubu pomocí 2 šroubů. Vraťte gumové kryty na místo.



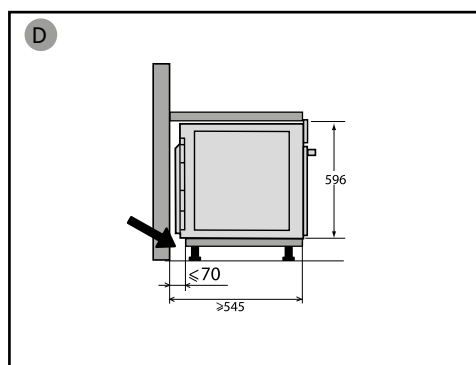
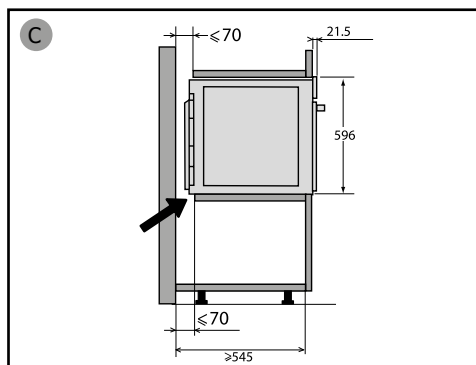
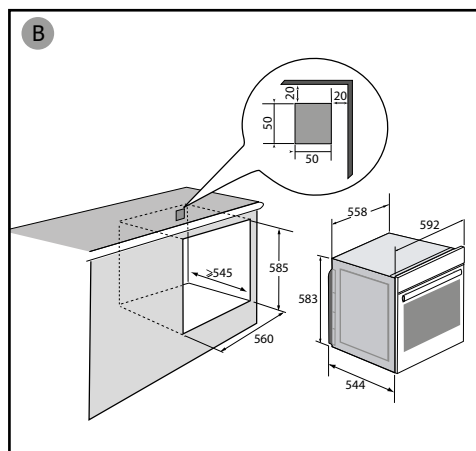
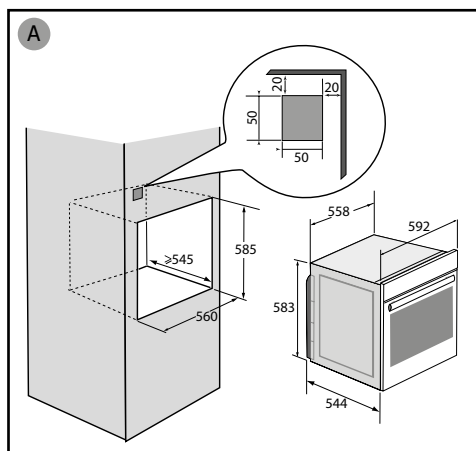
## Doporučení

Abyste se ujistili, že je vaše instalace vyhovující, neváhejte se obrátit na odborníka v oboru domácích elektrospotřebičů.



## UPOZORNĚNÍ

Pokud elektroinstalace vašeho bytu vyžaduje úpravu pro připojení přístroje, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře. Pokud trouba vykazuje jakoukoli poruchu, odpojte přístroj nebo vyjměte příslušnou pojistku z napájecího vedení trouby.





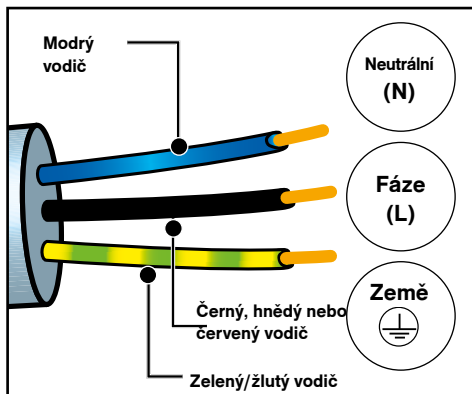
## PŘIPOJENÍ KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO

Trouba musí být připojena normalizovaným napájecím kabelem s 3 vodiči o průřezu 1,5 mm<sup>2</sup> (1 fáze + 1 N + zem), které musí být připojeny k síti 220–240V~ prostřednictvím normalizované elektrické zásuvky IEC 60083 nebo omnipolárního odpojovacího zařízení v souladu s pravidly instalace.

### UPOZORNĚNÍ

**Ochranný drát (zeleno-žlutý) je napojen na uzemňovací svorku přístroje a musí být uzemněn. Pojistka na vašem přístroji musí mít hodnotu 16 A.**

Neneseme odpovědnost za nehody způsobené neexistujícím, vadným nebo nesprávným uzemněním či nevhodným připojením.





## OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Obalové materiály tohoto spotřebiče jsou recyklovatelné. Podílejte se na jejich recyklaci a přispějte tak k ochraně životního prostředí. Likvidujte je v příslušných kontejnerech určených k tomu účelu.



Váš spotřebič obsahuje i mnoho recyklovatelných materiálů. Je proto označen tímto logem, které vám sděluje, že se vyřazené spotřebiče nemají mísit s jiným typem odpadů.

Recyklace spotřebičů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice o odpadech z elektrických a elektronických zařízení.

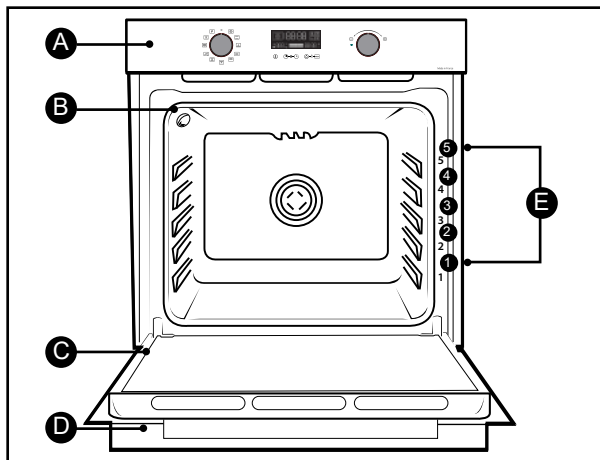
Obrat'te se na obecní úřad nebo na prodejce a zeptejte se na umístění sběrných dvorů pro použité spotřebiče v blízkosti vašeho bydliště.

Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.





## POPIS TROUBY



**A** Ovládací panel

**B** Světlo

**C** Dvířka

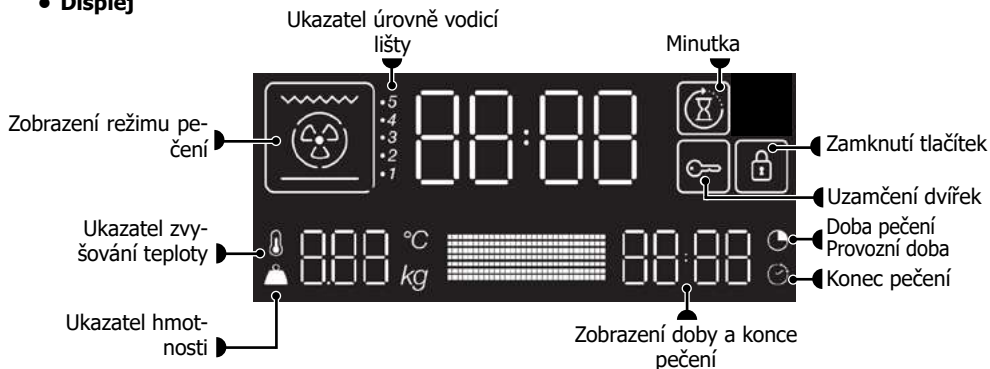
**D** Madlo

**E** Vodicí lišty

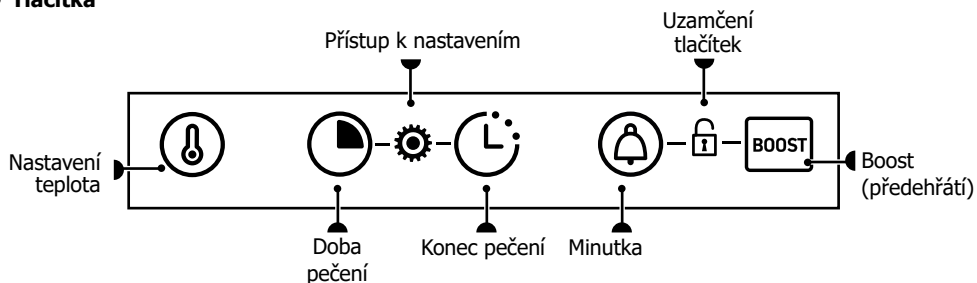
(Tato trouba nabízí 5 poloh vodicích lišt pro příslušenství: úroveň 1 až 5).

## DISPLEJ A OVLÁDACÍ PANEL

### • Displej



### • Tlačítka



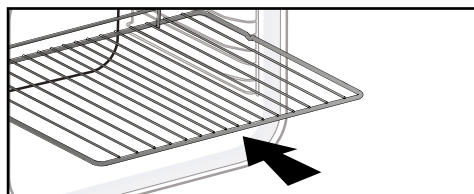


### PŘÍSLUŠENSTVÍ (podle typu)

#### • Bezpečnostní rošt proti překlopení

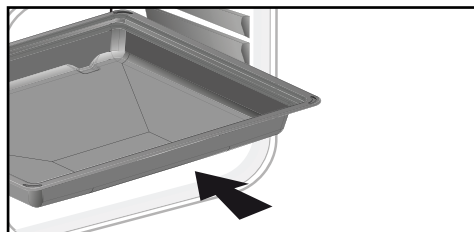
Rošt může být použit pro všechny plechy a formy s potravinami určenými k pečení nebo zapékání. Může se používat ke grilování (pokládat přímo na něj).

Vložte bezpečnostní rošt proti překlopení směrem ke spodní části trouby.



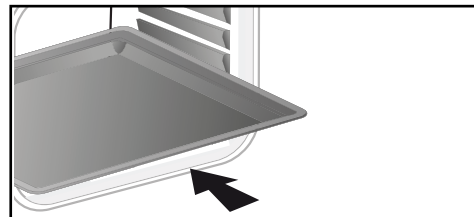
#### • • Multifunkční plech 45 mm

Vkládá se do vodicích lišt pod rošt. Zachytává šťávu a tuk při grilování, můžete ho také napustit do poloviny vodou a péct ve vodní lázni.



#### • Multifunkční plech 20 mm

Vkládá se do vodicích lišt. Vhodný k pečení cukroví, sušenek, cupcaků. Nakloněná strana slouží ke snadné manipulaci s pekařskými výtvary. Pro zachytávání šťávy a tuku při grilování jej lze rovněž vložit do vodicích lišt pod rošt.



#### • Plech na pečení 8 mm

Vkládá se do vodicích lišt. Ideální na pečení sušenek, cukroví a cupcaků.

Jeho nakloněná strana usnadňuje přesunutí jednotlivých kousků na podnos. Pro zachytávání šťávy a tuku při grilování jej lze rovněž vložit do vodicích lišt pod rošt.



#### Rada:

Pro zamezení uvolňování kouře během pečení tučného masa doporučujeme přidat malé množství vody nebo oleje na dno multifunkčního plechu 45 mm.

#### ! UPOZORNĚNÍ:

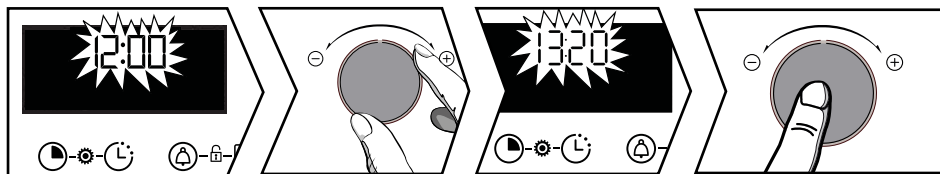
Než zahájíte čištění trouby pyrolýzou, vyjměte z ní veškerá příslušenství.

Příslušenství může vlivem tepla změnit tvar, což ovšem nemá vliv na jeho funkci. Jakmile vychladne, opět se vrátí do původního tvaru.



## NASTAVENÍ

### • Nastavení času

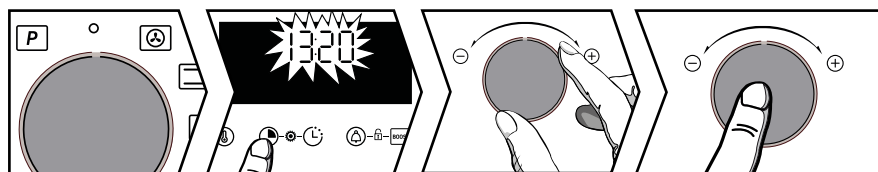


Po zapojení trouby do elektrické sítě na displeji bliká 12:00.

Hodiny nastavte pomocí otočného voliče + nebo -. Potvrďte stisknutím otočného voliče.

V případě výpadku dodávky elektrické energie časový údaj rovněž bliká. Nastavte ho stejným způsobem.

### • Změna času

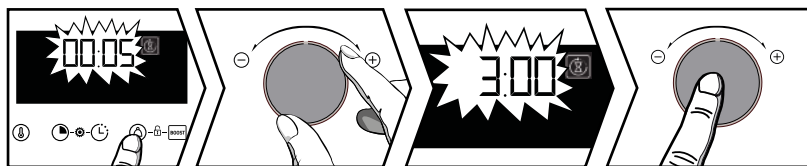


Otočný volič funkcí musí být bezpodmínečně v poloze 0.

Držte stisknuté tlačítko P, dokud nezačne blikat zobrazený čas.

Nastavení provedte otočným voličem + nebo -. Potvrďte stisknutím otočného voliče.

### • Minutka



Stiskněte tlačítko P, zobrazí se symbol M. Symbol minutky bliká.

Čas na minutce nastavte pomocí otočného voliče + nebo -. Potvrďte stisknutím otočného voliče. Zobrazí se znovu čas a spustí se odpočítávání. Stisknutím tlačítka P zobrazíte odpočítávání. Jakmile čas vyprší, zazní zvukový signál. Odpočítávání zastavíte stisknutím otočného voliče.

**Pozn.:** Naprogramování minutky lze kdykoli změnit nebo zrušit. Pro zrušení minutky nebo pro provedení změny stiskněte dvakrát tlačítko P pro návrat do menu minutky a minutku znovu nastavte; pro její zrušení nastavte 00:00.

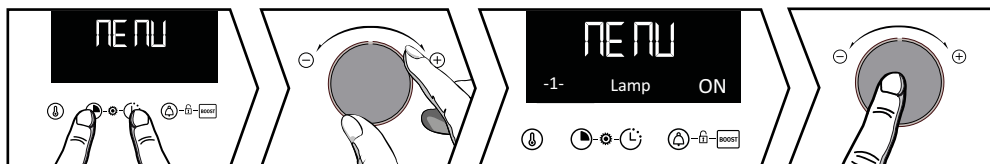


## • Uzamčení tlačítek (dětská pojistka)



Tiskněte současně tlačítka a , dokud se na displeji nezobrazí symbol . Chcete-li ovládání odemknout, tiskněte současně tlačítka a , dokud symbol z displeje nezmizí.

## MENU NASTAVENÍ



Tiskněte současně tlačítka a , dokud se nezobrazí „MENU“. Procházejte jednotlivé nabídky pomocí otočného voliče +/- (viz tabulku). Potvrďte výběr stisknutím otočného voliče +/-, pomocí voliče + a - vyberte **OFF** nebo **ON** a potvrďte stisknutím otočného voliče +/-.

Pro opuštění „MENU“ stiskněte libovolné tlačítko.

|                   |   |
|-------------------|---|
| <b>1 - Světlo</b> | <b>AUTO:</b> V režimu pečení světlo uvnitř trouby zhasne po 90 sekundách.<br><b>ON:</b> V režimu pečení světlo vždy svítí, s výjimkou režimu EKO. |
| <b>2 - Zvuk</b>   | <b>ON:</b> Aktivace<br><b>OFF:</b> Deaktivace zvukového signálu tlačítek  |
| <b>3 - Demo</b>   | Aktivace/Deaktivace ukázkového režimu   |
| <b>4 - Jazyk</b>  | Volba jazyků:<br>FR, EN, ES, PL, CZ<br>Mezinárodní jazyky   |
| <b>5 - Kód</b>    | Informace<br><b>Poprodejní servis</b>   |



## REŽIMY PEČENÍ

### **Manuální funkce:**



#### **ROTUJÍCÍ TEPLA**

Minimální teplota 35 °C maximální 250 °C Doporučená teplota: 180 °C Doporučuje se pro udržení měkkosti bílého masa a ryb a pro vícenásobné vaření až na 3 úrovních. Rychlé zvýšení teploty: některé pokrmy lze vložit do trouby studené.



#### **KONVENČNÍ S VENTILÁTOREM\***

Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C Doporučení: 200 °C

Doporučuje se pro maso, ryby a zeleninu, umístěné nejlépe v keramické nádobě.



#### **KONVENČNÍ**

Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C Doporučení: 200 °C

Tento způsob vaření není kompatibilní s vařením v bain-marie.

Doporučuje se pro pomalé a jemné pečení, např. k přípravě šťavnaté pečené zvěřiny. K prudšímu pečení červeného masa. Nebo k dušení pokrmů (v hrnci pod pokličkou) předvařených na varné desce (kohout na víně, ragú).



#### **Spodní ohřev s ventilátorem**

Minimální teplota 75 °C, maximální 250 °C Doporučení: 180 °C

Doporučeno pro vlhká těsta (quiche, koláče se šťavnatým ovocem...). Těsto bude vespodu dobře upečené. Doporučeno pro těsta, která kynou (dort, brioška, bábovka...) a na soufflé, která nebudou blokována svrchní kůrkou.



#### **ECO EKO\***

Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C Doporučení: 200 °C

Tento způsob vaření není kompatibilní s vařením v bain-marie.

Tato funkce šetří energii a zároveň zachovává vlastnosti pečení.

Veškeré pečení probíhá bez přehřívání.

*\*Tento režim pečení probíhá dle předpisů normy EN 60350-1 a je ve shodě s požadavky evropského nařízení EU/65/2014 o uvádění spotřeby energie na energetických štítcích spotřebičů.*



#### **SILNÝ GRIL**

Pozice 1 až 4

Doporučení: **Pozice 4**

Doporučuje se pro grilování toustů, zapékání jídel a povrchové koncové úpravě pokrmu crème brûlée...



#### **GRIL S VENTILÁTOREM**

Minimální teplota 100 °C, maximální 250 °C

Doporučení: 200 °C

Drůbež a pečeně, šťavnaté a křupavé ze všech stran.

Zasuňte víceúčelový plech 45 mm do spodní vodicí lišty.

Doporučuje se pro veškerou drůbež nebo pečeně, kýtu, hovězí žebra. Umožňuje zachovat šťavnatou strukturu rybiho masa.



#### **CHLĚB**

Minimální teplota 35 °C, maximální 220 °C

Doporučení: 205 °C

Program doporučený pro pečení chleba. Nezapomeňte umístit na dno zapékací misku s vodou pro získání křupavé a zlatavé kůrky.



#### **FUNKCE „KUCHAŘSKÝ PRŮVODCE“**

Funkce „Kuchařský průvodce“ za vás vybere vhodné parametry pečení odpovídající připravovanému pokrmu, jeho hmotnosti a typu pokrmu.



#### **FUNKCE „PRŮVODCE – PÁRA“**

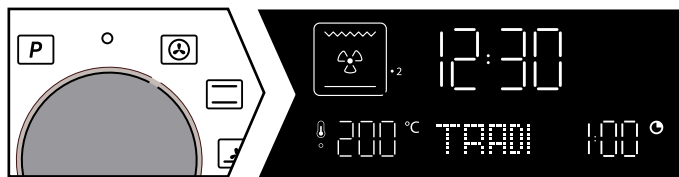
Vyberte funkci „Průvodce – pára“ .

Trouba pak navrhne různé skupiny potravin: Kuře, velké ryby a pečeně (telecí, vepřové).



## ZAHÁJENÍ PEČENÍ

### • Zahájení okamžitého pečení



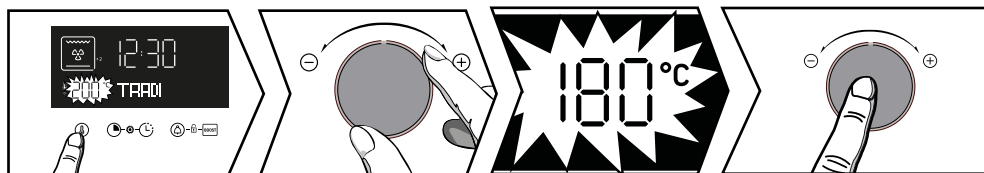
Jakmile se trouba spustí, zobrazí se provozní doba.

Programovací jednotka musí zobrazovat jen čas. Nesmí blikat. Otočte voličem funkcí do požadované polohy. Pečení se spustí.

### U manuálních funkcí:

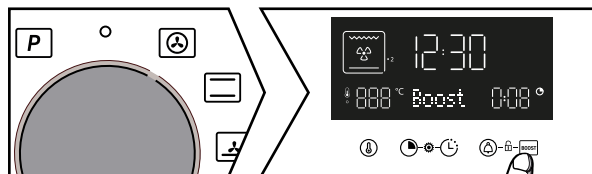
Teplota se začne zvyšovat okamžitě. Trouba vám doporučí teplotu, kterou lze změnit. Trouba se ohřívá a ukazatel teploty bliká. Jakmile trouba dosáhne naprogramované teploty, zazní série zvukových signálů. Můžete vložit pokrm.

### • Změna teploty



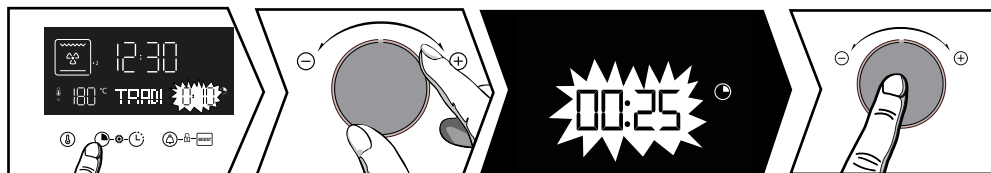
Stiskněte tlačítko , teplota začne blikat. Nastavte teplotu otočným voličem + nebo -. Potvrďte stisknutím otočného voliče.

### • Použití režimu Boost (předehřátí)



Stiskněte tlačítko **Boost** pro rychlé zvýšení teploty. Ukazatel teploty bliká a jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, zazní série zvukových signálů.

### • Změna doby



Stiskněte tlačítko . Trouba vám doporučí dobu, kterou lze změnit. Nastavte dobu pečení otočným voličem + nebo -. Potvrďte stisknutím otočného voliče.



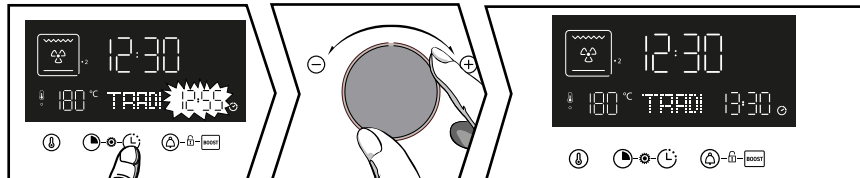
## Systém „Smart Assist“

Trouba je vybavena funkcí „Smart Assist“, která při nastavování pečení navrhuje dobu pečení dle zvoleného režimu pečení; tuto dobu lze upravit (viz tabulku).

Změnu doby potvrdíte stisknutím otočného voliče. Počítání doby trvání se provádí okamžitě.

| FUNKCE PEČENÍ | DOBA   |
|---------------|--------|
|               | 30 min |
|               | 30 min |
|               | 30 min |
| ECO           | 30 min |
|               | 7 min  |
|               | 7 min  |
|               | 15 min |
|               | 30 min |

## • Úprava času konce pečení



Po nastavení doby pečení tiskněte tlačítko , dokud se nerozblíká čas ukončení pečení.

Nastavte otočným voličem + a - nový čas ukončení pečení. Potvrďte stisknutím otočného voliče. Zobrazení konce pečení již neblíká.

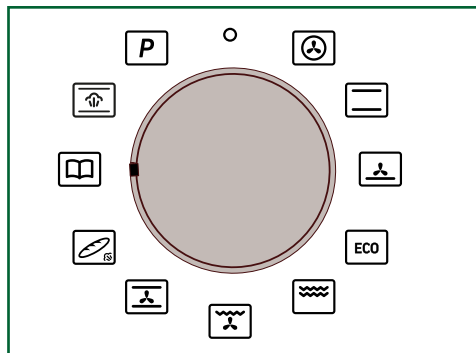
Trouba se spustí později a ukončí pečení ve vybraný čas.

**Pozn.:** Tato funkce není k dispozici s funkcí Gril.



## FUNKCE „KUCHAŘSKÝ PRŮVODCE“

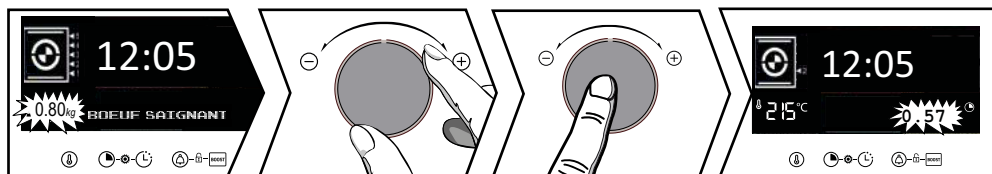
Funkce „Kuchařský průvodce“ za vás vybere vhodné parametry pečení odpovídající připravovanému pokrmu, jeho hmotnosti a typu pokrmu.




- r1** : Středně propečený steak
- r2** : Hodně propečený steak
- r3** : Málo propečený steak
- r4** : Zapékané brambory
- r5** : Celé brambory
- r6** : Plněná rajčata
- r7** : Zeleninový nákyp
- r8** : Pizza
- r9** : Quiche
- r10** : Lasagne
- r11** : Koláč s ovocem
- r12** : Sušenky (Cookies)\*

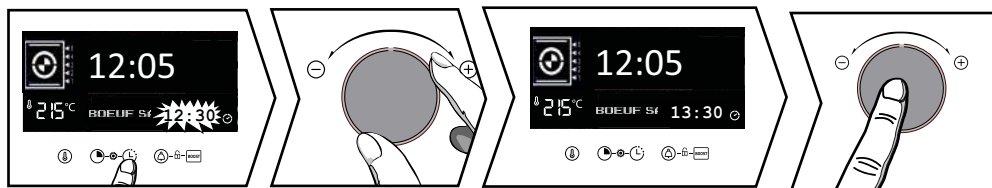
**\* U těchto pokrmů je nutné troubu přehřát. Vložte pokrm do trouby po zaznění signálu přehřevu.**

Otočte voličem funkcí na „Kulinářský průvodce“. Otočným voličem + a - vyberte přednastavený recept. Potvrďte stisknutím otočného voliče + a -.



V závislosti na pokrmu bliká nabízená hmotnost . Zadejte skutečnou hmotnost potraviny pomocí otočného voliče + a - a volbu potvrďte stisknutím otočného voliče. Zobrazí se automaticky vypočítaná ideální doba pečení. Trouba vám doporučí úroveň vodící lišty, do které máte vložit plech. Vložte plech do trouby na doporučenou úroveň (lišta úrovně 1 se nachází dole, úroveň 5 nahoře). Trouba se zapne.

### • Úprava času konce pečení



Stiskněte tlačítko , čas konce pečení začne blikat.

Nastavte otočným voličem + a - nový čas konce pečení. Potvrďte stisknutím otočného voliče. Zobrazení konce pečení již neblíká. Zobrazí se naprogramované pečení, které skončí ve vybraném čase.



### DŔLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

**U receptů vyžadujících přehřátí nelze nastavit odložený start pečení.**

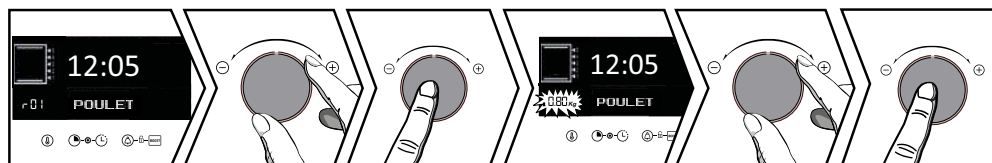
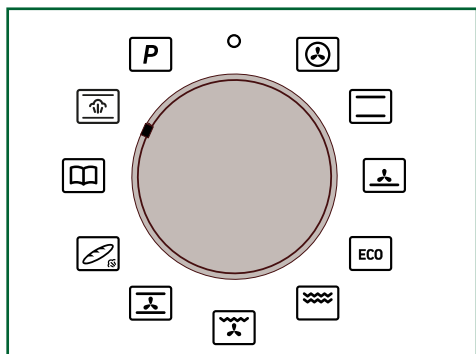




## FUNKCE „PRŮVODCE – PÁRA“

Vyberte funkci „Průvodce – pára“

Trouba pak navrhne různé skupiny potravin: Kuře, velké ryby a pečeně (telecí, vepřové).



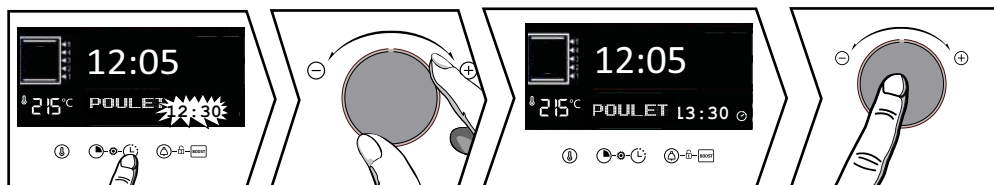
Vyberte skupinu potravin otočným voličem + a -, potvrďte stisknutím otočného voliče. Dále vyberte skupinu potravin otočným voličem + a - a potvrďte stisknutím otočného voliče.

Hmotnost bliká . Zadejte skutečnou hmotnost potravinoty otočným voličem + a - a potvrďte stisknutím otočného voliče.

**Umístěte multifunkční plech 45 mm (s vložnou vodou) na spodní vodící lištu v úrovni 1 a potraviny, kterou budete péct, na vodící lištu v úrovni 3.**

Nemusíte nic jiného nastavovat, teplota a délka pečení budou vypočítány automaticky. Je-li třeba, upravte dobu konce pečení a potvrďte. Pečení ihned započne.

### • Úprava času konce pečení



Stiskněte tlačítko , čas konce pečení začne blikat.

Nastavte otočným voličem + a - nový čas konce pečení. Potvrďte stisknutím otočného voliče. Zobrazení konce pečení již neblíká. Zobrazí se naprogramované pečení, které skončí ve vybraném čase.



### ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍHO A VNĚJŠÍHO POVRCHU

- Čištění vnitřku trouby pyrolýzou




#### POZOR

Než zahájíte čištění trouby pyrolýzou, vyjměte z ní veškerá příslušenství. Než spustíte pyrolytické čištění trouby, odstraňte z trouby větší připečené zbytky potravin. Odstraňte přebytečný tuk na dvířkách pomocí navlhčené houbičky.

V zájmu bezpečnosti může toto čištění probíhat pouze tehdy, jsou-li dvířka automaticky zablokována. Dvířka nelze otevřít.

- Okamžité samočištění

Na programové jednotce se musí zobrazit hodina bez blikání. Otočným voličem vyberte samočisticí cyklus  :



Nastavte otočný volič na tuto funkci  .

Vyberte pyrolýzu otočným voličem + a - podle míry znečištění vaší trouby.

Podle vašeho výběru:

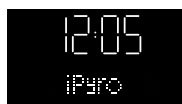
**P01: PYRO 2H**

**P02: Zobrazí se PyroExpress\* nebo PYRO ECO 1H30 .**

Potvrďte otočným voličem + a -, pyrolýza se spustí. Na konci čištění displej ukazuje 0:00 a dvířka se odblokují. Vraťte otočný volič funkcí do polohy 0.

#### \*PyroExpress – 59 minut

*Tato speciální funkce využívá teplo nashromážděné při předchozím pečení k rychlému automatickému čištění vnitřku trouby. Mírně zašpiněnou troubu vyčistí za necelou hodinu. Elektronické sledování teploty v troubě určí, zda je zbytkové teplo v troubě dostačující k zajištění dobrého výsledku čištění. V opačném případě se automaticky spustí pyrolýza EKO trvající 1:30 h.*



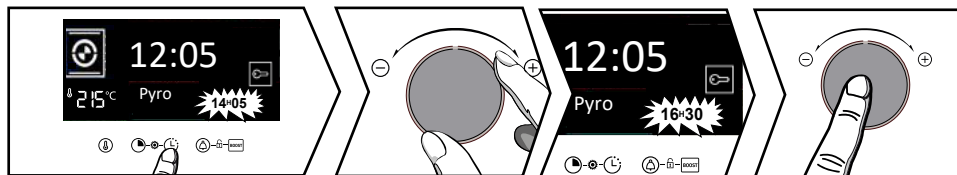
„PyroExpress – 59 minut“

Pokud se tento údaj zobrazí na displeji, můžete spustit „PyroExpress – 59 minut“.



### ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍHO A VNĚJŠÍHO POVRCHU

- **Odložené samočištění**



Spuštění pyrolýzy můžete odložit. Jakmile se na displeji zobrazí délka programu, stiskněte tlačítko 🕒 a nastavte nový čas konce otočným voličem + a -, pak potvrďte stisknutím otočného voliče. Samočištění se spustí později tak, aby bylo ukončeno v novou naprogramovanou hodinu. Po ukončení čištění vraťte otočný volič funkcí na 0.



### • Čištění vnějšího povrchu

Použijte měkký hadřík napuštěný prostředkem na mytí oken. Nepoužívejte tekutý prášek ani drsné houbičky.

### • Čištění skel dvířek



#### **UPOZORNĚNÍ:**

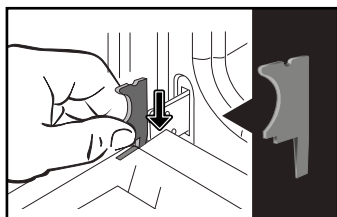
**Na čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, abrazivní houbičky nebo tvrdé kovové škrabky, protože byste mohli poškrábat jejich povrch a sklo by mohlo prasknout.**

Nejdříve odstraňte přebytečný tuk z vnitřní části skel pomocí měkkého hadříku a prostředku na mytí nádobí.

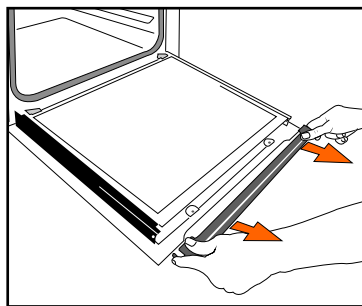
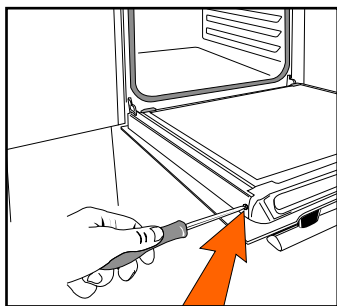
Pro vyčištění jednotlivých vnitřních skel proveďte jejich vymontování takto:

### • Čištění skel dvířek

Zcela otevřete dvířka trouby a zablokujte pomocí plastové zarážky dodané spolu se spotřebičem.



Vyšroubujte oba šrouby umístěné po obou stranách sloupků dvířek šroubovákem Torx (T20) a poté vyjměte příčku táhnutím směrem k sobě.

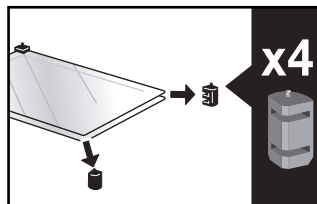
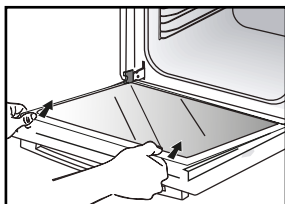




## Údržba spotřebiče

### **! DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:**

Řádně si označte směr montáže tohoto prvního skla (lesklou stranou směrem k vám).



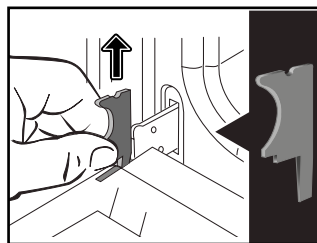
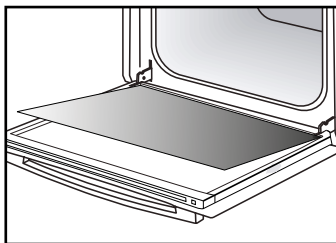
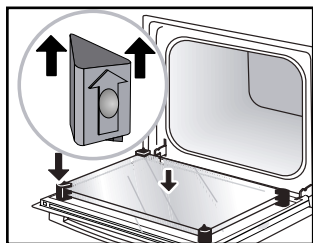
Vyjmutí prvního skla: dvířka jsou vybavena dvěma vnitřními skly, která jsou v každém rohu opatřena černou pryžovou vložkou. Je-li to nutné, vyjměte vnitřní skla a vyčistěte je.

Neponořujte skla do vody. Opláchněte je pod tekoucí vodou a otřete hadříkem nepouštějícím vlákna.

### • Opětovná montáž skel dvířek

Po vyčištění znovu nasadte všechny čtyři pryžové vložky šipkou směrem nahoru a umístěte zpět skla.

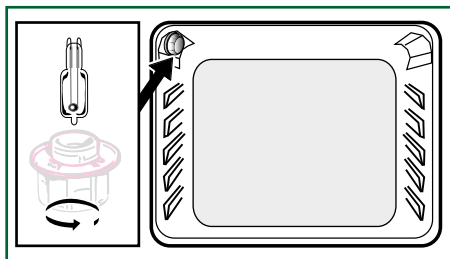
Zasuňte poslední sklo do zarážek, dále umístěte zpět příčku a přišroubujte ji. Než zavřete dvířka, odeberte plastovou zarážku. Váš spotřebič je opět provozuschopný.



### • Výměna žárovky

### **! DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:**

Než budete měnit žárovku, ujistěte se, že je spotřebič odpojen od napájení, abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem. Úkon proved'te, až spotřebič vychladne.



### Technické údaje žárovky:

**25 W, 220–240 V~, 300 °C, patice G9.**

Nefunkční žárovku můžete vyměnit sami. Pro odšroubování ochranného skla a žárovky použijte kaučukovou rukavici, která usnadní vymontování. Vložte novou žárovku a znovu nasad'te ochranné sklo. Tento produkt obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti **G**.



### PORUCHY A JEJICH ODSTRANĚNÍ

#### **Trouba se nezahřívá.**

Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena a zda je její pojistka funkční. Zvyšte zvolenou teplotu.

#### **Světlo trouby je nefunkční.**

Vyměňte žárovku nebo pojistku. Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena.

#### **Chladicí ventilátor se točí i po vypnutí trouby.**

To je normální, ventilace může fungovat až 1 hodinu po pečení v zájmu snížení vnitřní i vnější teploty trouby. V případě doby delší než hodina kontaktujte poprodejní servis.

#### **Neprobíhá čištění pyrolýzou.**

Zkontrolujte, zda jsou zavřená dvířka. Může se jednat o poruchu blokování dvířek nebo teplotního čidla. Pokud porucha přetrvává, kontaktujte poprodejní servis.

#### **Na displeji bliká symbol .**

Porucha blokování dvířek, volejte poprodejní servis.

#### **Vaření v bain-marie.**

Při vaření v bain-marie použijte větrané způsoby vaření.

#### **Vibrace.**

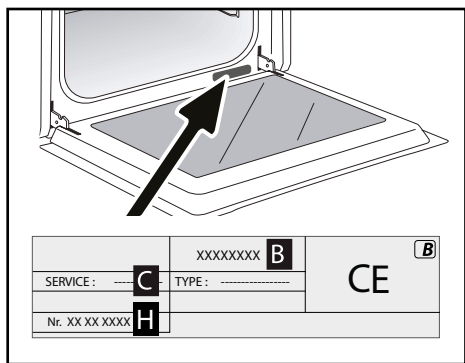
Zkontrolujte, zda se napájecí kabel nedotýká zadní stěny.

Nemá to vliv na řádné fungování spotřebiče, nicméně může vyvolávat vibrace při ventilaci. Odtáhněte spotřebič a kabel přemístěte. Vraťte troubu zpět.



### OPRAVY

Případné zásahy na vašem přístroji musí provádět kvalifikovaný odborník s výhradním zastoupením značky. Pokud nám budete telefonovat, mějte při ruce veškeré potřebné údaje týkající se vašeho přístroje (obchodní označení, servisní označení, sériové číslo), urychlíte tak vyřízení své žádosti. Tyto informace naleznete na typovém štítku.


















B: obchodní reference

C: servisní reference

H: výrobní číslo

















# Tabulka pečení

| JÍDLA                                |  *      |  |  *      |  |  *      |  |  *      |   |  * |     |  * |   |  |
|--------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|---|---|-----|---|---|---|
|                                      |  ÚROVEN |  ÚROVEN |  ÚROVEN |  ÚROVEN |  ÚROVEN |  ÚROVEN |  ÚROVEN |  ÚROVEN |   |     |   |   | min   |
| <b>Maso</b>                          |  |  |  |  |  |  |  |   |   |     |   |   |   |
| Vepřová pečeně (1 kg)                | 200  | 2  |  |  |  | 180  | 2  |   |   |     |   |   | 60  |
| Telecí pečeně (1 kg)                 | 200  | 2  |  |  |  | 180  | 2  |   |   |     |   |   | 60-70   |
| Jemně propečená hovězí pečeně (1 kg) | 240  | 2  |  |  |  |  |  |   |   |     |   |   | 30-40   |
| Jehněčí (kýta, plec 2,5 kg)          | 220  | 1  |  |  | 220  |  |  |   |   | 200 | 2   |   | 60  |
| Drůbež (1 kg)                        | 200  | 2  |  |  | 220  |  | 180  | 2   |   |     | 210   | 3 | 60  |
| Drůbež, větší kusy                   | 200  | 2  |  |  |  |  |  |   |   |     |   |   | 60-90   |
| Kuřecí stehna                        |  |  |  |  | 220  | 3  |  |   |   | 210 | 3   |   | 20-30   |
| Vepřová žebra                        |  |  |  |  | 210  | 3  |  |   |   |     |   |   | 30-40   |
| Telecí žebra                         |  |  |  |  | 210  | 3  |  |   |   |     |   |   | 20-30   |
| Hovězí žebra jemně propečená (1 kg)  |  |  |  |  | 210  | 3  |  |   |   | 210 | 3   |   | 20-30   |
| Skopová žebra                        |  |  |  |  | 210  | 3  |  |   |   |     |   |   | 20-30   |
| <b>Ryby</b>                          |  |  |  |  |  |  |  |   |   |     |   |   |   |
| Malé ryby                            |  |  |  |  | 275  | 4  |  |   |   |     |   |   | 15-20   |
| Středně velká ryba (1 kg až 1,5 kg)  | 200  | 3  |  |  |  |  | 180  | 3   |   |     |   |   | 30-35   |
| Rybí filety                          | 220  | 3  |  |  |  |  | 200  | 3   |   |     |   |   | 15-20   |
| <b>Zelenina</b>                      |  |  |  |  |  |  |  |   |   |     |   |   |   |
| Gratinování (zapékání pokrmů)        |  |  |  |  | 275  | 2  |  |   |   |     |   |   | 15  |
| Zapékané brambory                    | 200  | 2  |  |  |  |  | 180  | 2   |   |     |   |   | 45  |
| Lasagne                              | 200  | 3  |  |  |  |  | 180  | 3   |   |     |   |   | 45  |
| Plněná rajčata                       | 170  | 3  |  |  |  |  | 160  | 2   |   |     |   |   | 30  |
| <b>Cukrovinky</b>                    |  |  |  |  |  |  |  |   |   |     |   |   |   |
| Piškotový dort – piškot              |  |  | 150  | 3  |  |  |  |   |   |     | 180   | 2 | 35  |
| Piškotová roláda                     | 220  | 3  |  |  |  |  |  |   |   |     | 180   | 2 | 25-35   |
| Brioška                              | 170  | 1  | 210  |  |  |  |  |   |   |     | 180   | 2 | 35-45   |
| Čokoládové koláčky                   | 180  | 2  |  |  |  |  | 175  | 3   |   |     |   |   | 20-25   |
| Dort – Piškot                        | 180  | 1  | 180  | 1  |  |  |  |   |   |     | 180   | 2 | 45-50   |
| Třešňová bublanina                   | 200  | 2  |  |  |  |  | 180  | 3   |   |     |   |   | 30-35   |
| Krémy                                | 165  | 2  |  |  |  |  |  |   |   |     | 150   | 2 | 30-40   |

\* Podle typu



# Tabulka pečení

| JÍDLA                          |  *      |  |  *      |  |  *      |  |  *      |  |  * |  |  * |  |  * |   |  |        |
|--------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|---|--|---|--|--|---|--|--------|
|                                |  ÚROVEŇ |  ÚROVEŇ |  ÚROVEŇ |  ÚROVEŇ |  ÚROVEŇ |  ÚROVEŇ |  ÚROVEŇ |  ÚROVEŇ | min   |  |   |  |  |   |  |        |
| <b>Cukrovinky</b>              |  |  |  |  |  |  |  |  |   |  |   |  |  |   |  |        |
| Sušenky - Křehké pečivo        | 175  | 3  |  |  |  |  |  |  |   |  |   |  |  |   |  | 15-20  |
| Kugelhopf                      |  |  | 180  | 2  |  |  |  |  |   |  |   |  | 180  | 2 |  | 40-45  |
| Malé modelové pusinky          | 100  | 2  |  |  |  |  |  |  |   |  |   |  | 100  | 3 |  | 60-90  |
| Velké modelové pusinky         | 100  | 2  |  |  |  |  |  |  |   |  |   |  | 100  | 3 |  | 70-90  |
| Madlenky                       | 220  | 3  |  |  |  | 200  | 3  |  |   |  |   |  |  |   |  | 5-10   |
| Choux těstoviny                | 200  | 3  |  |  |  | 180  | 3  |  |   |  |   |  | 180  | 3 |  | 30-40  |
| Listové těsto individuální     | 220  | 3  |  |  |  | 200  | 3  |  |   |  |   |  |  |   |  | 5-10   |
| Moučník Savarin                | 180  | 3  |  |  |  |  |  |  |   |  |   |  | 175  | 3 |  | 30-35  |
| Dort z křehkého těsta          | 215  | 1  |  |  |  | 200  | 1  |  |   |  |   |  | 180  |   |  | 30-40  |
| Tenký koláč z listového těsta  | 215  | 1  |  |  |  | 200  | 1  |  |   |  |   |  |  |   |  | 20-25  |
| Koláč z kynutého těsta         | 210  | 1  |  |  |  | 200  | 1  |  |   |  |   |  |  |   |  | 10-30  |
| <b>Různé</b>                   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |  |   |  |  |   |  |        |
| Špejle                         | 220  | 3  |  |  | 210  | 4  |  |  |   |  |   |  |  |   |  | 10-15  |
| Paštika Terrine ve vodní lázni | 200  | 2  |  |  |  |  | 190  | 2  |   |  |   |  |  |   |  | 80-100 |
| Pizza z křehkého těsta         | 200  | 2  |  |  |  |  |  |  |   |  |   |  |  |   |  | 30-40  |
| Pizza z chlebového těsta       |  |  |  |  |  |  |  |  |   |  |   |  |  |   |  | 15-18  |
| Slané koláče                   | 220  | 2  |  |  |  |  |  |  |   |  |   |  |  |   |  | 35-40  |
| Suflé                          |  |  |  |  |  |  |  |  |   |  |   |  | 180  | 2 |  | 50     |
| Koláče                         | 200  | 2  |  |  |  |  |  |  |   |  |   |  |  |   |  | 40-45  |
| Chléb                          | 220  |  |  |  |  | 200  |  | 220  |   |  |   |  |  |   |  | 30-40  |
| Topinka                        | 180  |  |  |  | 275  | 4-5  |  |  |   |  |   |  |  |   |  | 2-3    |
| Litínový kastrol (dušení)      | 180  | 2  |  |  |  |  |  |  |   |  |   |  | 180  | 2 |  | 90-180 |

\* Podle typu






















**Veškeré údaje o teplotě a času pečení jsou uváděny pro předehřátou troubu.**

Pozn.: Než vložíte jakékoliv maso do trouby, musí být minimálně 1 hodinu v pokojové teplotě.

## NASTAVENÍ ČÍSLA T °C

| °C    | 30 | 60 | 90 | 120 | 150 | 180 | 210 | 240 | 275    |
|-------|----|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|--------|
| Číslo | 1  | 2  | 3  | 4   | 5   | 6   | 7   | 8   | Max. 9 |

## TESTY FUNKČNÍ ZPŮSOBILOSTI PODLE NORMY NF EN 60350

| Pokrm                           | *Režim pečení   | ÚROVEŇ | Příslušenství      | °C  | Min. DOBA | PŘEDE-<br>HRÁTI |
|---------------------------------|---|--------|--------------------|-----|-----------|-----------------|
| Cukroví (8.4.1)                 |    | 5      | plech 45 mm        | 150 | 30–40     | ano             |
| Cukroví (8.4.1)                 |    | 5      | plech 45 mm        | 150 | 25–35     | ano             |
| Cukroví (8.4.1)                 |    | 2 + 5  | plech 45 mm a rošt | 150 | 25–45     | ano             |
| Cukroví (8.4.1)                 |    | 3      | plech 45 mm        | 175 | 25–35     | ano             |
| Cukroví (8.4.1)                 |    | 2 + 5  | plech 45 mm a rošt | 160 | 30–40     | ano             |
| Koláčky (8.4.2)                 |    | 5      | plech 45 mm        | 170 | 25–35     | ano             |
| Koláčky (8.4.2)                 |    | 5      | plech 45 mm        | 170 | 25–35     | ano             |
| Koláčky (8.4.2)                 |    | 2 + 5  | plech 45 mm a rošt | 170 | 20–40     | ano             |
| Koláčky (8.4.2)                 |    | 3      | plech 45 mm        | 170 | 25–35     | ano             |
| Koláčky (8.4.2)                 |    | 2 + 5  | plech 45 mm a rošt | 170 | 25–35     | Ano             |
| Vláčný dort bez<br>tuku (8.5.1) |    | 4      | rošt               | 150 | 30–40     | ano             |
| Vláčný dort bez<br>tuku (8.5.1) |   | 4      | rošt               | 150 | 30–40     | ano             |
| Vláčný dort bez<br>tuku (8.5.1) |  | 2 + 5  | plech 45 mm a rošt | 150 | 30–40     | ano             |
| Vláčný dort bez<br>tuku (8.5.1) |  | 3      |                    | 150 | 30–40     | ano             |
| Vláčný dort bez<br>tuku (8.5.1) |  | 2 + 5  | plech 45 mm a rošt | 150 | 30–40     | ano             |
| Jablkový koláč (8.5.2)          |  | 1      | rošt               | 170 | 90–120    | ano             |
| Jablkový koláč (8.5.2)          |  | 1      | rošt               | 170 | 90–120    | ano             |
| Jablkový koláč (8.5.2)          |  | 3      | rošt               | 180 | 90–120    | ano             |
| Gratinovaný povrch (9.2.2)      |  | 5      | rošt               | 275 | 3–6       | ano             |

\* Podle typu

**POZNÁMKA:** Při pečení ve 2 úrovních lze pokrmy vyndávat v různých časech.





Výhradní dovozce značky De Dietrich pro Českou republiku:

ELMAX STORE a. s.

Topolová 777/2

735 42 Těrlicko

tel: 599 529 262

Záruční a pozáruční servis:

tel.: +420 599 529 251

email: [hlaseni.reklamaci@elmax.cz](mailto:hlaseni.reklamaci@elmax.cz)

[www.de-dietrich.cz](http://www.de-dietrich.cz)